

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 756 918

②1 N° d'enregistrement national : 96 14918

⑤1 Int Cl⁶ : G 01 F 22/00

①2 DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 05.12.96.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la
demande : 12.06.98 Bulletin 98/24.

⑤6 Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du
présent fascicule.*

⑥0 Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑦1 Demandeur(s) : BOLZE DIDIER — FR et HARMEL
ANTOINE PAUL — FR.

⑦2 Inventeur(s) :

⑦3 Titulaire(s) :

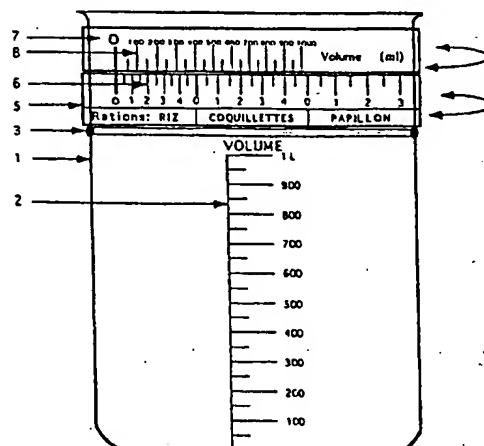
⑦4 Mandataire :

⑤4 DISPOSITIF POUR DOSER LES ALIMENTS SOLIDES FLUANTS EN RATIONS.

⑤7 L'invention concerne un dispositif permettant de doser
les produits en fonction de la consommation par personne
(ration), et pas seulement en fonction de leur poids.

Il comporte un pot cylindrique (1) dont une face comporte
une graduation verticale (2) indiquant le volume, et une ba-
gue (5) pouvant coulisser autour du pot. Cette bague com-
porte, pour plusieurs produits, une graduation (6) exprimée
en rations. Une autre graduation horizontale, sur une autre
bague (8) ou sur le pot, est exprimée dans la même unité
de mesure de volume que la graduation verticale du pot. Le
rapprochement des graduations (6) et (8) indique à l'utilisa-
teur le volume total de produit à verser dans le pot en fonc-
tion du nombre de rations désirées. Le fond du pot com-
prend une graduation (4) permettant de mesurer les rations
de spaghettis après inclinaison du pot.

Le dispositif selon l'invention est particulièrement destiné
au dosage des aliments solides fluants changeant de vo-
lume au cours de la cuisson, tels que riz, pâtes alimentai-
res (coquillettes, spaghettis, papillon...), purée en flocons,
semoule.



La présente invention concerne un dispositif pour doser les aliments liquides ou solides fluants habituellement utilisés par une personne faisant la cuisine, en "rations" préalablement définies.

5 Ce dosage est traditionnellement effectué soit par méthode empirique, par poignées ou "à vue d'oeil", soit à l'aide d'un doseur gradué tel que l'utilisaient nos grand-mères. Mais le principal inconvénient de ces méthodes est que la consommation par personne, qu'elle soit en grammes ou en centimètres cubes, n'est pas connue des utilisateurs, d'autant plus que la plupart des solides fluants changent de volume ou de poids au cours de la cuisson.

10 Le dispositif selon l'invention permet de remédier à cet inconvénient. Il a en effet la caractéristique principale de doser les produits en fonction de la consommation par personne (ration), pas seulement en fonction d'un poids mais d'un volume.

15 Le dispositif comporte selon une première caractéristique un pot cylindrique transparent, facilement préhensible à une main. Ce pot est doté d'une graduation verticale exprimée en unités de volume (centilitres ou oz). En haut du pot, une bague pouvant pivoter autour du pot est graduée horizontalement dans la même unité de volume que le pot. Une deuxième bague pouvant pivoter autour du pot est graduée pour différents produits en rations et permet de réaliser la conversion entre 20 rations et volumes par juxtaposition avec la graduation horizontale de l'autre bague. Une fois le volume nécessaire ainsi déterminé, l'utilisateur remplit le pot avec le produit concerné jusqu'à l'unité de graduation verticale correspondante.

25 Au fond du pot, une graduation est prévue pour mesurer les rations de spaghettis lorsque ceux-ci auront été tassés par simple inclinaison du pot d'un angle proche de 45°.

Selon des modes particuliers de réalisation :

- les deux bagues pourront être maintenues solidaires entre elles par tout procédé permettant de les faire coulisser parallèlement l'une par rapport à l'autre.
- les bagues pivotantes pourront être maintenues solidaires avec le pot soit par 30 rainurage du pot avec une saillie sur la bague, soit par une saillie sur le pot de chaque côté de la bague, soit par un positionnement de la bague sur le rebord supérieur du pot,
- lorsqu'elles sont solidaires, les deux bagues pourront être réalisées dans une matière souple pouvant se couper aisément. Ainsi, en cas de casse du pot, 35 l'utilisateur peut récupérer les deux bagues et les utiliser avec un pot standard gradué en volume, en coupant les bagues pour les transformer en réglettes pouvant coulisser parallèlement l'une par rapport à l'autre (*cf règle à calculer*).

- une graduation gravée ou imprimée horizontalement sur le pot pourra remplacer la bague destinée à indiquer les volumes,
- le pot pourra comporter un bec verseur et une poignée,
- afin de faciliter la lecture, seul les rations de produits les plus couramment utilisés ou les plus difficiles à doser seront reportés sur la bague, tels que riz, purée en flocons, variétés courantes de pâtes alimentaires telles que coquillettes, papillons...
- 5 - une graduation verticale exprimée en rations pourra être directement gravée ou imprimée sur le pot pour des produits ou aliments d'utilisation moins courante.
- une table de conversion entre rations et volumes pourra être gravée ou imprimée sur le pot pour des produits ou aliments d'utilisation moins courante.
- 10 - les graduations traditionnelles de conversion entre poids et volumes pourront être imprimées ou gravées sur le pot, pour les produits couramment utilisés dans des recettes de cuisine, tels que sucre, farine, semoule,...

Par ration, il faut entendre la portion de vivres (en poids ou volumes) pour une personne. Ladite ration est préalablement établie en fonction de consommations statistiques moyennes, mais elle est également ajustable par l'utilisateur. Elle diffère selon l'âge et l'appétit des consommateurs, et selon que l'aliment mesuré est servi en accompagnement ou non d'un autre plat.

Le dispositif selon l'invention est particulièrement destiné à mesurer les rations d'aliments solides fluants qui changent de poids ou de volume au cours de la cuisson, notamment des aliments de consommation courante tels que riz, fécule (purée en flocons), pâtes alimentaires telles que coquillettes, spaghettis, papillons, tortellini...

Les dessins annexés illustrent l'invention :

- 25 La figure 1 représente de face, le dispositif de l'invention
- La figure 2 représente vue de dessus le même dispositif, faisant ressortir le procédé permettant de mesurer les rations de spaghettis.
- La figure 3 représente en perspective et en coupe les deux bagues, faisant ressortir le moyen permettant aux deux bagues de coulisser parallèlement l'une par rapport à l'autre tout en restant solidaires.
- 30 La figure 4 représente vue de face le même dispositif, avec un exemple de pot comportant simultanément des graduations en volume (10), en poids (11), ou en rations (12) par personne sur le même pot.

En référence à ces dessins, le dispositif comporte un pot cylindrique (1) dont une face comporte une graduation verticale (2) indiquant le volume, et de manière optionnelle une saillie (3) permettant de retenir les bagues. Le fond du pot comprend une graduation (4) permettant de mesurer les rations de spaghettis

lorsque ceux-ci auront été tassés par simple inclinaison du pot d'un angle proche de 45°.

5 Le dispositif comporte également une bague (5) d'un diamètre légèrement supérieure à celui du pot, de façon à pouvoir coulisser autour du pot. Cette bague est graduée avec, pour plusieurs produits, le nombre de rations désirées. La graduation (6) est exprimée en rations et étalonnée à partir d'une ration moyenne par personne, la taille de la graduation est donc variable selon les produits à mesurer.

10 Le dispositif comporte également une autre bague (7) du même diamètre que la bague (5) et comportant une graduation (8) dans la même unité de mesure de volume que le pot. Les deux bagues pourront être rendues solidaires, tout en permettant à l'une de coulisser parallèlement à l'autre, par tout procédé (9) de rainurage comprenant une partie mâle sur une bague et une partie femelle sur l'autre.

15 Le rapprochement des graduations 6 et 8 indique à l'utilisateur le volume total de produit à verser dans le pot en fonction du nombre de rations désirées.

Le mode d'emploi du dispositif est le suivant :

- l'utilisateur fait tourner la ou les bagues pour faire coïncider le "O" de la graduation horizontale de la bague (5) et le "O" de la graduation du produit concerné sur la bague (7),
- 20 - l'utilisateur lit sur la graduation de la bague (5) la quantité V en volume, correspondant au nombre de rations désirées;
- l'utilisateur remplit le pot avec le produit concerné jusqu'au volume V correspondant sur la graduation verticale.

25 A titre d'exemple non limitatif, le pot aura des dimensions de l'ordre de 10 cm. de diamètre pour une hauteur de 20 centimètres. Il pourra être réalisé en plastique transparent ou en verre pour le pot, et en plastique ou en métal pour les bagues.

30

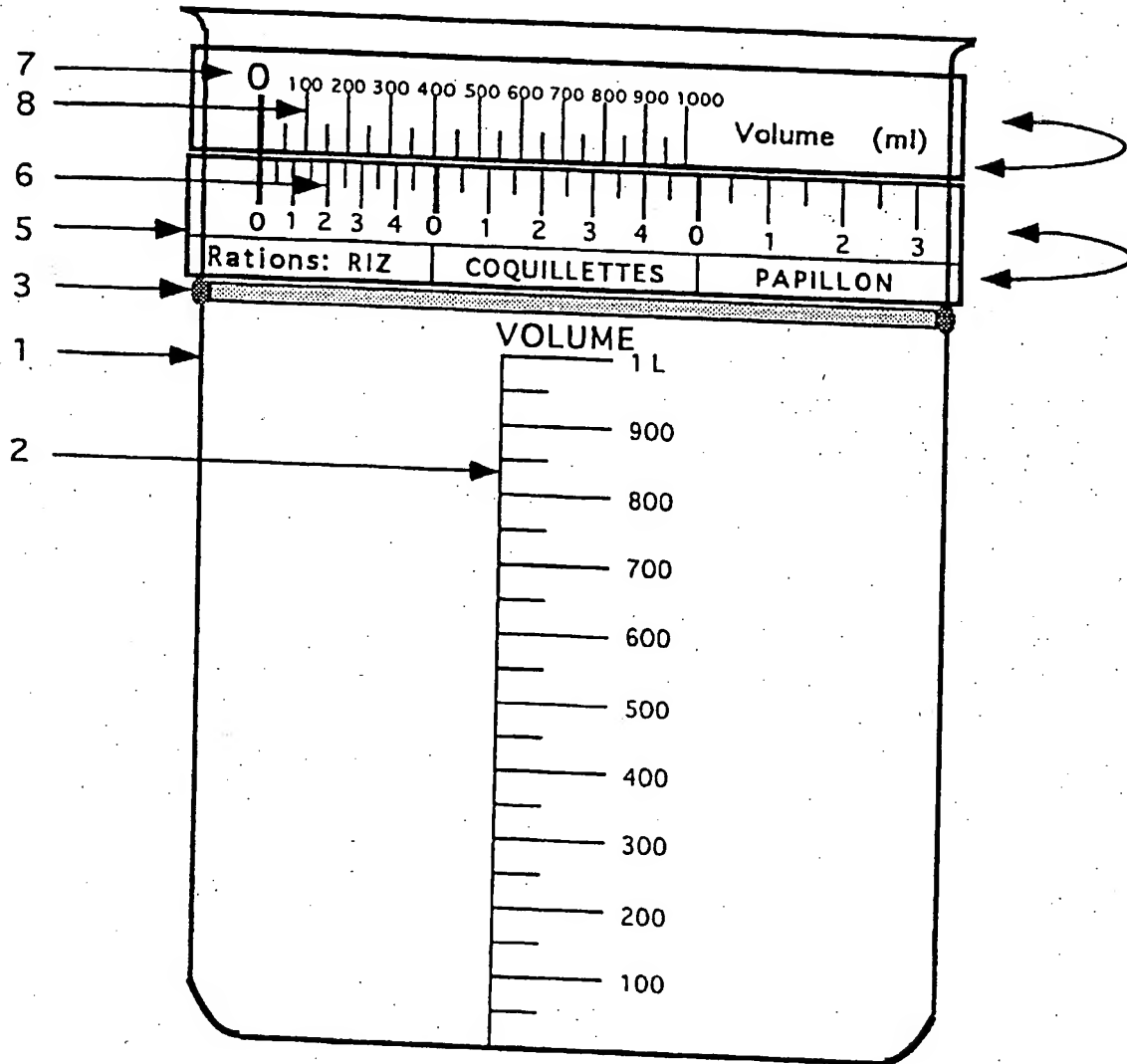
35

REVENDICATIONS

- 1) Dispositif pour doser les aliments solides fluants en rations, caractérisé en ce qu'il comporte un pot cylindrique transparent (1) comportant une graduation verticale (2) exprimant un volume, et une bague (5) pouvant coulisser autour du pot et comportant pour plusieurs produits une graduation (6) en nombre de rations, qui par rapprochement avec la graduation (8) d'une autre bague (7) indique à l'utilisateur le volume total de produit nécessaire en fonction du nombre de rations désirées.
- 2) Dispositif selon la revendication 1 caractérisé en ce que le pot comporte également pour divers aliments solides fluants une graduation verticale exprimée en rations, au lieu d'être traditionnellement exprimée en poids.
- 3) Dispositif selon la revendication 1 caractérisé en ce que le fond du pot comprend une graduation (4) permettant de mesurer les rations de spaghettis lorsque ceux-ci auront été tassés par simple inclinaison du pot d'un angle proche de 45°.
- 4) Dispositif selon la revendication 1 caractérisé en ce que la bague (5) peut pivoter autour du pot par un moyen quelconque tout en lui restant solidaire, par une saillie autour du pot ou une rainure dans le pot et une saillie sur la bague.
- 5) Dispositif selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que les graduations (8) sont exprimées en rations, la taille de chaque graduation est donc variable selon les produits à mesurer, de façon à pouvoir déterminer le volume total selon le nombre de rations pour le produit concerné.
- 6) Dispositif selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que chaque graduation (8) de la bague est étalonnée, pour chacun des produits, en fonction d'une ration correspondant à une moyenne de consommation dudit produit par personne.
- 7) Dispositif selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que les bagues pourront être détachables ou découpables, pouvant devenir deux baguettes coulissant l'une par rapport à l'autre.

1/3

FIG. 1



2/3

FIG. 2

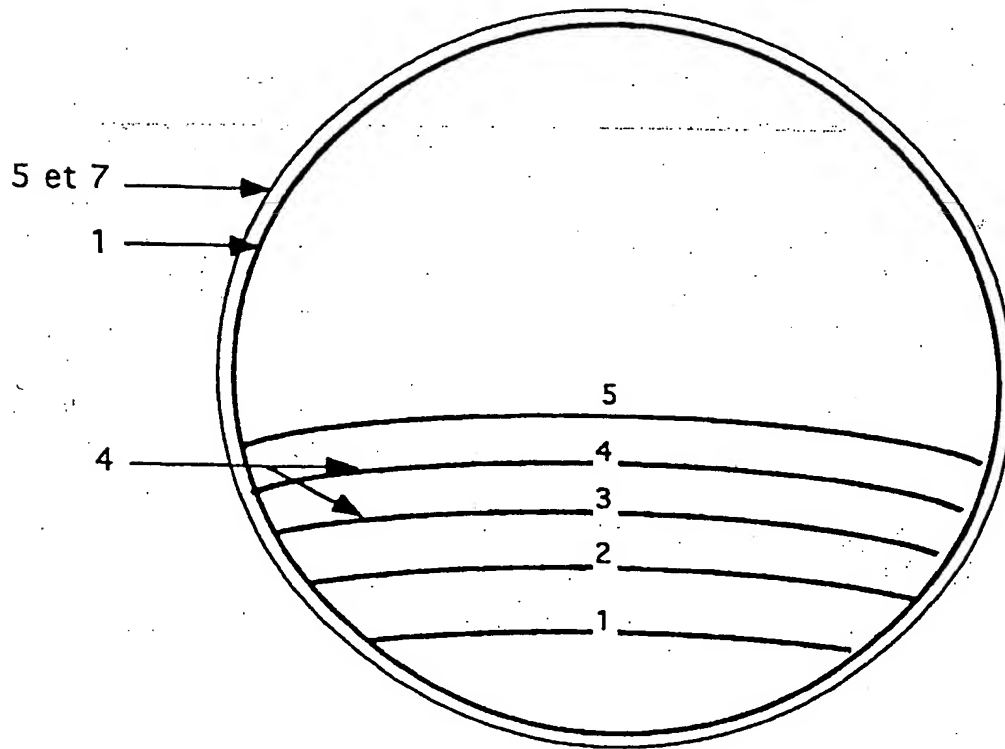


FIG. 3

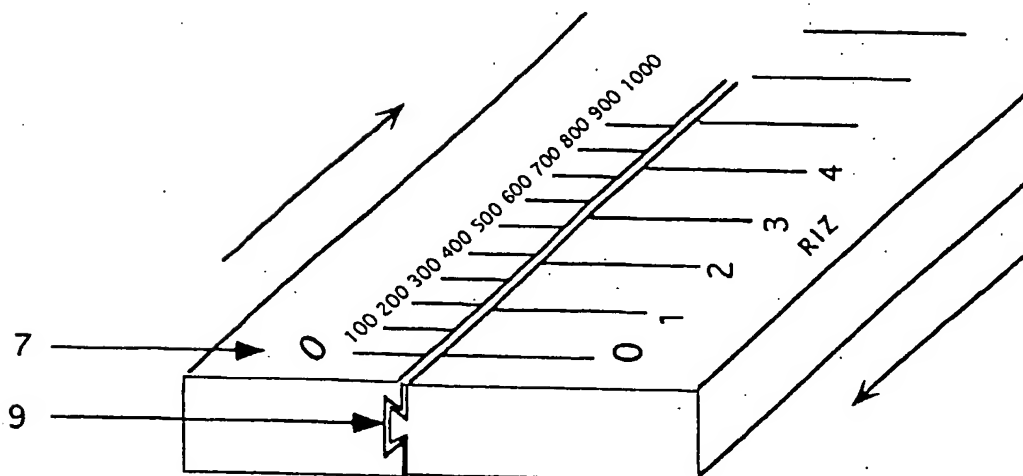
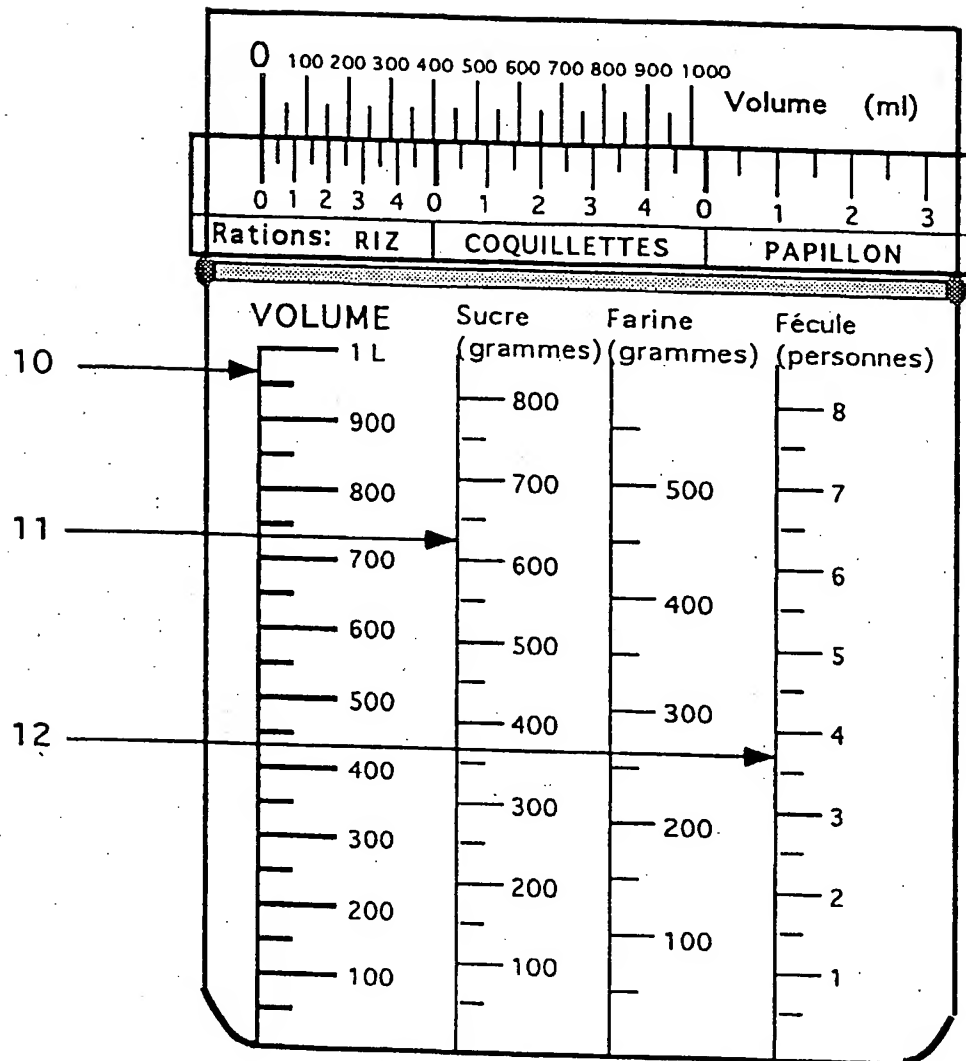


FIG.4

3/3



INSTITUT NATIONAL
de la
PROPRIETE INDUSTRIELLE

établi sur la base des dernières revendications déposées avant le commencement de la recherche

FA 536409
FR 9614918

[illegible]

THIS PAGE BLANK (USPTO)